



**LA BRASSERIE AKERBELTZ**  
**Brasserie artisanale, locale et indépendante**  
**ZA LARRE LORE - 64310 ASCAIN**

RECRUTE

**UN(E) BRASSEUR / BRASSEUSE PROFESSIONNEL(LE)**

**Notre histoire**

La Brasserie AKERBELTZ, artisanale, locale et indépendante, a été fondée en 1999 par François IRAOLA, le dirigeant actuel.

A ce jour, AKERBELTZ brasse et conditionne 3 500 hl/an de bières artisanales de qualité au Pays Basque et prévoit d'investir et de se développer.

AKERBELTZ va donc agrandir son équipe de production en recrutant un(e) brasseur / brasseuse professionnel(le).

**Notre Passion de la bière**

Le brassage et le conditionnement de la bière est un métier-passion qui nécessite à la fois une grande rigueur et de l'enthousiasme.

Chez AKERBELTZ, l'authenticité est de mise car chaque litre de bière que nous vendons est produit par nos soins, portant nos valeurs et celles de notre pays.

**Profil :**

La Brasserie AKERBELTZ recrute donc un(e) **brasseur / brasseuse professionnel(le)** pouvant justifier de sa formation et de son expérience dans le métier, souhaitant produire des bières de qualité en intégrant l'équipe de travail en place.

- Formation : Diplôme en brasserie + expérience professionnelle  
Permis B et CACES

- Langues : Bonne maîtrise de l'Anglais, en particulier dans son registre technique  
Notions d'Allemand bienvenues

**- Qualités métier :**

\* Maîtrise des procédés : de la réception des matières premières jusqu'au conditionnement et stockage de la bière

\* Connaissance du 1<sup>er</sup> niveau de maintenance des équipements de production

\* Flexibilité, réactivité, polyvalence

- \* Autonomie – Fiabilité – Précision – Rigueur
- \* Excellent relationnel – adepte du travail en équipe – fédérateur
- \* Sans compromis sur la qualité, mais souple sur la forme
- \* Orientation solution
- \* Respect des consignes et des protocoles
- \* Ponctualité

### **En tant que brasseur / brasseuse :**

Après une période de découverte et d'adaptation à la brasserie AKERBELTZ et sous l'autorité du gérant, vous maîtriserez et serez en charge des tâches opérationnelles suivantes :

- Brassage
- Suivi des fermentations
- Filtration
- Conditionnements
- Gestion des stocks et des appros : matières premières / matières sèches / auxiliaires
- Entretien des outils et des locaux de production

### **Informations sur le poste :**

> Contrat : CDI à terme

> Horaires : 40h / semaine - travail en horaire tournant (matin, journée, ou après-midi), et 1 samedi sur 3 avec 2 jours de repos consécutifs

> Lieu de travail : Brasserie AKERBELTZ à 64310 ASCAIN

> Rémunération : selon profil et capacité professionnelle

Pour candidater, merci d'envoyer un CV et une lettre de motivation soit par mail : [akerbeltz@wanadoo.fr](mailto:akerbeltz@wanadoo.fr), soit par voie postale à l'attention de François IRAOLA.